

Sarnis

Trento Doc Metodo Classico Brut

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Chardonnay 100%

Zona di produzione:

colline esposte ad est nel comune di Avio, nella zona dei Masi d'Avio

Vendemmia:

le uve selezionate vengono raccolte, rigorosamente a mano, nella prima decade di settembre

Vinificazione:

le uve vengono pigiate e pressate con delicatezza, il mosto fiore pulito viene inviato alla fermentazione in recipienti di acciaio. In primavera, eseguiti i travasi, il vino viene spumantizzato, aggiungendo lo zucchero e il lievito e procedendo alla fase dell'imbottigliamento. Inizia così una seconda fermentazione in bottiglia, a cui segue un riposo sui lieviti per 24 mesi

Profilo sensoriale:

colore giallo paglierino, spuma bianchissima e perlage molto fine sono il frutto di tutta la grande tradizione spumantistica trentina. Al naso è profumato e fruttato con piacevoli sentori di lievito. Al palato è secco, fresco e armonico

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, si esalta con i piatti leggeri a base di pesce o a tutto campo

Temperatura di servizio:

6 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta tradition da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

